

DERWENT-ACC-NO: 1994-172671

DERWENT-WEEK: 199421

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Prepn. of wheat flour processed foodstuff - by  
incorporating dietary fibre based on potato to  
wheat

flour

PATENT-ASSIGNEE: CREATIVE GEN YG[CREAN]

PRIORITY-DATA: 1992JP-0301507 (September 30, 1992)

PATENT-FAMILY:

| PUB-NO          | PUB-DATE       | LANGUAGE |
|-----------------|----------------|----------|
| PAGES MAIN-IPC  |                |          |
| JP 06113766 A   | April 26, 1994 | N/A      |
| 003 A23L 001/10 |                |          |

APPLICATION-DATA:

| PUB-NO             | APPL-DESCRIPTOR | APPL-NO        |
|--------------------|-----------------|----------------|
| APPL-DATE          |                 |                |
| JP 06113766A       | N/A             | 1992JP-0301507 |
| September 30, 1992 |                 |                |

INT-CL (IPC): A23L001/10, A23L001/216

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 06113766A

BASIC-ABSTRACT:

Prepn. comprises incorporating dietary fibre based on potato to wheat  
flour.

ADVANTAGE - Through incorporating potato-based dietary fibre to wheat  
flour,  
the processed flour gives noodles, bread etc. having good feeling of  
eating.

In an example, to a cpd. composed of wheat flour (93g), potato-based  
dietary  
fibre (4g), calcium (1g) and lees of bean curd (1g) were added (3g)  
of salt and  
(33ml) of water, mixed together, ripened and then extruded into  
noodle-form.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: PREPARATION WHEAT FLOUR PROCESS FOOD INCORPORATE DIET  
FIBRE BASED

POTATO WHEAT FLOUR

DERWENT-CLASS: D11 D13

CPI-CODES: D01-B01; D03-H01T1;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1994-078410

(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-113766

(43)公開日 平成6年(1994)4月26日

| (51)Int.Cl. <sup>5</sup> | 識別記号  | 庁内整理番号 | FI | 技術表示箇所 |
|--------------------------|-------|--------|----|--------|
| A 2 3 L                  | 1/10  | Z      |    |        |
|                          | 1/216 | A      |    |        |

審査請求 未請求 請求項の数1(全 3 頁)

(21)出願番号 特願平4-301507

(22)出願日 平成4年(1992)9月30日

(71)出願人 592233646

有限会社クリエイティブ・ゲン

東京都千代田区神田佐久間町3-37-1

(72)発明者 赤松 晃代

千葉県市川市中山2-8-7

(54)【発明の名称】 小麦粉加工食品の製造法

(57)【要約】

【目的】 この発明は食物繊維を豊富に含んだ小麦粉加工食品の製造法に関するものである。

【構成】 小麦粉の中にジャガイモ食物繊維を入れる事を特徴とする小麦粉加工食品の製造法。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉の中にジャガイモ食物繊維を入れる事を特徴とする小麦粉加工食品の製造法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】この発明は食物繊維を豊富に含んだ小麦粉加工食品の製造法に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】従来から食物繊維を入れた小麦粉加工食品は作られていたが、食物繊維を多量に入れると小麦粉加工食品の味が悪くなると言う大きな欠点があった。しかも、“うどん”等麺類では食べる時の食感として最も大切な腰がなくなると言う欠点があった。従って、小麦粉の中に約4%重量の食物繊維を入れる事はとても考えられなかった。

## 【0003】

【発明が解決しようとする問題点】本発明は小麦粉加工食品の中に食物繊維を多量に入れても味が良い事は勿論のこと、“小麦粉加工食品を食べる時の食感として最も大切な腰の強い食品を作ろうとするものである。

## 【0004】

【発明が解決するための手段】近年、食生活が欧米化して肉類を多く食べるようになり、食物繊維が一層必要となった。それにも拘らず日本人の食物繊維の摂取量は減る傾向にある。その為、大腸がんや糖尿病が増加している。厚生省の調べでは、食物繊維は一日約26g必要で\*

\*あるが20g位しか取られておらず、6g位不足していると報告されている。そこで、日本人の好きな“うどん”やシュウマイ、ギョウザ、春巻の皮、お好み焼き、パン、ケーキ、クッキーの中に食物繊維をなるべく沢山いれて、食生活の中で自然に食物繊維の不足分を補おうとするものである。一般に、小麦粉加工食品の中に食物繊維を入れるとどうしても小麦粉加工食品の味が悪くなり、しかも“うどん”等では食感として最も大切な腰がなくなるので、食物繊維を多く入れる事が出来なかった。本発明者はこれらの欠点を無くす為、小麦粉の中に入れる食物繊維の種類について鋭意研究した結果、食物繊維としてジャガイモ食物繊維を加えると、他の食物繊維を加えても味を悪くせず、腰のある小麦粉加工食品が出来ることを見出し本発明を完成したものである。小麦粉加工食品を作る場合、ジャガイモ食物繊維は全重量に対して2~5%重量添加すれば、他の食物繊維を更に1~3%重量加えても味が悪くならず、腰のある小麦粉加工食品が出来るが、この量に限定されるものでない。更に必要に応じてこれにカルシウム等を加えても良い。他の食物繊維としては、おから、夕顔果実粉末、コーンファイバー、アップルファイバー、ふすま等がある。カルシウムとしては骨粉、卵の殻、かき殻等がある。

## 【0005】

【作用と実施例】次に、本発明の実施方法とその製品についての結果について説明する。

| 配合原料     | 配合例1 | 配合例2 | 配合例3 | 配合例4 |
|----------|------|------|------|------|
| 小麦粉      | 100g | 93g  | 94g  | 94g  |
| ジャガイモF   | 0    | 4g   | 3g   | 2g   |
| カルシウム    | 0    | 1g   | 0    | 1g   |
| 夕顔果実粉末   | 0    | 0.5g | 0    | 1g   |
| おから      | 0    | 1g   | 2g   | 0    |
| コーン食物繊維  | 0    | 0    | 1g   | 1g   |
| アップル食物繊維 | 0    | 0    | 0    | 1g   |

## 【0006】実施例1

配合例1のミックス粉の中に食塩3g、水33ml、を入れて約10分間ミキシングした後、約30分間熟成させた後製麺する。出来た生“うどん”は15分沸騰水のなかでゆでる。

## 【0007】実施例2、3、4

配合例2、3、4を用いて実施例1と同様に行い“うどん”をつくる。

## 【0008】実施例5

配合例2の小麦粉150gに砂糖大さじ1/2、塩小さじ1/3にドライイーストを加えて混ぜ、ぬるま湯で溶※50

40※かしたスキムミルク、溶いた卵を順にいれて軽く混ぜたあと、軟らかくしたバターを加え、通常の方法でパンをつくる。

【0009】クッキー、ケーキ、シュウマの皮、お好み焼き等も通常の方法で作ればよい。

## 【0010】

【発明の効果】配合例2、3、4の様に小麦粉の中にジャガイモ食物繊維を入れた場合には他の食物繊維を入れても味、風味を害さない作用があり、又“うどん”等の麺類の腰を強くする事を見出し本発明を完成したものである。従って、色々な食物繊維を小麦粉の中に加えて食

3

食物繊維含量を変える事が出来る様になったのである。食物繊維としては、おから、夕顔果実粉末、コーンファイバー、アップルファイバー等を適宜に用いることが出来る。特に、夕顔果実粉末を入れた場合は保水性があるので食感がよくなり、麺類では麺どうしがくっつきにくくなるという利点もでる。この他にカルシウム等食物繊維以外の物を加えるても1～2%の範囲内ならば何等小麦粉加工食品の味に影響を与えるものでない。従って、ロールパン1コで約1gの食物繊維が取れ、“うどん”

4

では(一食220g)で食物繊維を約3g取れてしかも腰があり、味の良い食感に勝れた製品を作ることが出来たのである。配合例2、3、4、の食物繊維を含んだ小麦粉加工食品を使い“うどん”と標準の配合例1、の“うどん”の官能試験を行ったが、差は全くみられなかった。その他パン、クッキー、シューマイ、ギョウザ、春巻の皮等についても標準の配合例1、との官能試験を行ったが、差は全くみられなかった。